

## 日本茶レストランで「春色スイーツと香るお茶フェア」開催

イチゴと桜、抹茶を使った新作の日本茶スイーツが登場！

花のような香りを楽しめる、希少な<sup>いちよう</sup>“萎凋茶”と合わせてお花見気分

創業 125 年のホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、御茶ノ水の日本茶レストラン「レストラン 1899 お茶の水」(千代田区神田駿河台 3)で、「春色スイーツと香るお茶フェア」を開催します。



スイーツは左から、タルト、パフェ、アフタヌーンティープレート

期間は、2024年3月1日(金)から4月30日(火)までです。イチゴと桜、抹茶をメインとしたスイーツ3種と、花のような香りを楽しめる日本茶、萎凋(いちよう)茶を期間限定で販売します。

スイーツ3種は、「抹茶カヌレ」や「桜豆乳プリンといちごのミニパフェ」など和洋9品をワンプレートに盛り付けた「1899アフタヌーンティープレート」(税込2,800円)と、自家製の「桜豆乳プリン」をベースに、「桜ゼリー」やイチゴ、濃茶アイスなど17種の素材を重ねた「いちごと桜の春色パフェ」(同1,800円)、抹茶と豆腐を使ったチョコレートと、桜あんの二層に仕上げた、口溶けがなめらかな「桜あんと抹茶のチョコレートタルト」(同950円)です。

フェアの期間限定ドリンクとして、香りが高めるため茶葉の中の水分を蒸発させて葉を萎れさせる「萎凋」という工程を加えて作られた、花のような香りが特徴の萎凋茶「香るやぶきた」(同700円)を提供します。また、萎凋させたお茶と、同じ品種(やぶきた)の煎茶との、飲み比べセット(同700円)を用意します。

なお、「いちごと桜の春色パフェ」とフェアのドリンクは、当グループの日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」(港区新橋 6)でも販売します。

## 新作の「抹茶カヌレ」や「いちごと桜のゼリー」など和洋9品を一皿に

春の「1899 アフタヌーンティープレート」(同 2,800円)は、イチゴと桜、抹茶をメインに和洋9品を一皿に盛り付けます。

イチオシは、新作の「抹茶カヌレ」(写真中央)です。外側はカリカリ、中はもっちりとした食感のカヌレに、生クリーム、自家製の桜あんミルククリーム、イチゴと黒豆をトッピングします。



そのほか、ほんのり桜色のゼリーに角切りのイチゴと桜の花の塩漬けを入れた「いちごと桜のゼリー」(同左下)や、「桜豆乳プリンといちごのミニパフェ」(同上)などが並びます。

セイボリー(塩気のある軽食)として、抹茶塩を添えた「春野菜の天ぷら」、ローストした「酒茶ケーキ抹茶」をまぶして苔玉に見立てた「抹茶ポテトサラダ」を盛り付けます。

「1899 アフタヌーンティープレート」に、日本茶の飲み放題が付いた「1899 アフタヌーンティープラン」(同 3,600円)も販売します。飲み放題の対象は、和紅茶、煎茶、ほうじ茶の3種で、いずれもホットかアイスを選べます。本プランは、来店前日 18:00 までの完全予約制です。

## イチゴ×桜×抹茶！17種の素材を重ねた春色パフェ

「いちごと桜の春色パフェ」(同 1,800円)は、イチゴと桜をメインに抹茶を組み合わせた、春らしい色合いが目目を惹く、大人の“和パフェ”です。

自家製の桜豆乳プリンをベースに、桜ゼリーやベリーソース、イチゴの他、濃茶アイスや白玉、食感が楽しめるおこし、抹茶あられなど17種の素材をグラスに重ねています。

トップは、自家製の桜あんミルククリームをフリル状に絞り、飾り切りしたイチゴと栗の甘露煮、抹茶あられを飾ります。



## 花のような香りを楽しめる“萎凋”させたお茶でお花見気分を

フェアでは、萎凋(いちょう)という工程を加えて作られたお茶「香るやぶきた」(同 700円)を用意します。萎凋とは、お茶の葉を萎れさせる工程のことで、香りの発揚を促すために行われます。摘んだお茶の葉を、風と日光に当たる場所、日陰の順で乾燥させることにより、花のような香りを楽しむことができます。



萎凋したお茶「香るやぶきた」と、煎茶「やぶきた」の飲み比べセット(同 700円)も用意します。同じ品種・産地の茶葉の、製法による味・香りの違いを感じていただけます。

お茶は注文が入ってから一杯ずつ、店舗所属の日本茶のプロ「茶バリエ」が急須で淹れます。

## 香り立つ日本茶「萎凋茶」、飲料大手が商品化、新たなブームの兆し

国内外の抹茶人気定番化し、日本茶が見直される昨今、「萎凋」と呼ばれる特殊な製法が 2023 年から徐々に注目を集めています。日本茶の国際コンクールでは 2022 年、2023 年に萎凋茶が受賞したほか、国内の専門家と消費者が選ぶ日本茶のアワードは、2023 年から萎凋茶部門を新設して表彰しています。飲料大手が 2023 年 4 月、12 年ぶりの緑茶飲料の新ブランドで萎凋茶葉を使った飲料を発売しています。

### <「春色スイーツと香るお茶フェア」概要>

開催店舗 <1>	店名: RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (レストラン 1899 お茶の水)
	住所: 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店 1F)
	提供時間: 14:00~17:30 (L.O.17:00) ※「桜あん」と抹茶のチョコレートタルトは、月~土のディナータイム(17:00~22:00)にも提供
	問い合わせ: 03-3251-1150
開催店舗 <2>	店名: CHAYA 1899 TOKYO (チャヤ 1899 東京)
	住所: 〒105-0004 東京都港区新橋 6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)
	提供時間: 11:00~17:00 (L.O.16:30) ※「いちごと桜の春色パフェ」は、13:00 から提供 問い合わせ: 03-3432-1890
販売期間	2024 年 3 月 1 日(金)~2024 年 4 月 30 日(火)
備考	※営業時間変更の際は HP にてお知らせします ※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます ※混雑時には、お席の利用時間を制限させていただく場合がございます
<b>&lt;1&gt;「1899 アフタヌーンティープレート」 2,800 円(税込)</b>	
抹茶カヌレ	外はカリッと、中はもっちりとした食感の抹茶カヌレ。生クリーム、自家製の桜あんミルククリーム、イチゴと黒豆をトッピング
桜豆乳プリンといちごのミニパフェ	豆乳ベースの自家製桜プリンにイチゴ、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、抹茶あられ、おこし、生クリームを重ねたミニパフェ
桜あん」と抹茶のチョコレートタルト	抹茶と豆腐を使ったチョコレートと、桜あんの二層に仕上げたチョコレートタルトにイチゴをトッピング。グリーンとピンク、2 色が重なる美しい断面
いちごと桜のゼリー	ほんのり桜色の春らしいゼリーの中に、角切りにしたイチゴと、桜の花の塩漬けを入れます
ほうじ茶羊羹	ほうじ茶羊羹に、桜のクランチと栗の甘露煮をトッピング
濃茶アイス	京都府産一番茶のみを石臼で丁寧に挽いた上質な抹茶を使用したアイスに、イチゴとクルミの飴煮をトッピング
春野菜の天ぷら	旬のタケノコ、菜の花、フキノトウ、タラの芽など、3 種を提供。抹茶塩を添えます
抹茶ポテトサラダ	ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」をまぶして、苔玉に見立てた抹茶ポテトサラダ
季節の果物	イチゴ、オレンジ、キウイなど春を代表するフルーツから 2 種を提供
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;「いちごと桜の春色パフェ」 1,800 円(税込)</b>	
下から、自家製桜豆乳プリン、自家製桜ゼリー、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」を砕いたパウダー、ベリーソース、ローストした「酒茶ケーキ 抹茶」、白玉、小豆、クルミの飴煮(ほうじ茶黒蜜)、おこし、挽茶シャーベット、オレンジ、イチゴ、生クリーム、桜クランチ、栗の甘露煮、濃茶アイス、生クリーム、イチゴ、栗の甘露煮、自家製桜あんミルククリーム、抹茶あられの計 17 種の素材を重ねたパフェ	
<b>&lt;1&gt;「いちごと抹茶のチョコレートタルト」 950 円(税込)</b>	
抹茶と豆腐を使ったチョコレートと、桜あんで二層に仕上げたチョコレートタルトに黒豆をトッピング。抹茶、ほうじ茶、ジャージー牛乳、挽茶シャーベットの 4 種から選べるアイスに、イチゴと栗の甘露煮を添えます	
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;香るやぶきた(温) 店内 700 円(税込)・テイクアウト 500 円(税込)</b>	
摘んだお茶の葉を萎れさせることで香りを発揚させる、「萎凋(いちょう)」という工程を加えて作られたお茶。花のような香りを楽しむことができます	
<b>&lt;1&gt;&lt;2&gt;やぶきた飲み比べセット(温) 700 円(税込)</b>	
萎凋させたお茶「香るやぶきた」と、煎茶「やぶきた」の飲み比べができるセットです。同じ品種のお茶が製法の違いでどのように変わるのかお楽しみください	



## <「レストラン 1899 お茶の水」について>

「RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU(レストラン 1899 お茶の水)」は、2014年8月1日にオープン。

「ミシュランガイド東京」に2015年から7年連続掲載の、全9室のジュニアスイートルームでもてなす小規模高級ホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」(2024年3月～営業再開予定)に併設する創作和食店です。



日本茶を飲むだけでなく、「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトに、「飲むお茶」と「お茶料理」、「お茶スイーツ」を提供しています。

木目を基調とした落ち着いた感のある店内40席と屋外テラス32席を設けています。

住所	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台3-4 (ホテル龍名館お茶の水本店 1F)		
交通	JR「御茶ノ水駅」から徒歩3分、東京メトロ千代田線「新御茶ノ水駅」から徒歩1分		
営業時間	〈ランチ〉11:00～14:00、〈カフェ〉14:00～17:30、〈ディナー〉17:00～22:00 ※日曜・祝日のディナータイムは休業 ※営業時間変更の際は、HPにてお知らせします		
電話	03-3251-1150	HP	<a href="https://1899.jp/ochanomizu/">https://1899.jp/ochanomizu/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/1899_official/">instagram.com/1899_official/</a>	ハッシュタグ	#RESTAURANT1899OCHANOMIZU

## <日本茶カフェ「チャヤ 1899 東京」について>

旅館を開業して120年以上の老舗、龍名館グループが運営する、「CHAYA 1899 TOKYO(チャヤ 1899 東京)」は、2020年2月21日にオープン。お茶がテーマのブティックホテル「ホテル 1899 東京」の1階にある日本茶専門カフェです。



「街の茶屋で、ゆるやかな時間を日常に」をコンセプトに、抹茶やほうじ茶、和紅茶など、日本茶のスイーツやパン、ラテなどを提供しています。

住所	〒105-0004 東京都港区新橋6-4-1 (ホテル 1899 東京 1F)		
交通	「御成門駅」徒歩6分、JR「新橋駅」徒歩10分、「大門駅」徒歩10分 ほか		
営業時間	11:00～17:00 ※営業時間変更の際は、HPにてお知らせします		
フロア概要	店内36席	電話	03-3432-1890
ホームページ	<a href="https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/">https://1899.jp/hotels/tokyo/chaya-1899-tokyo/</a>		

### —— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ——

(株)龍名館 広報担当 渡邊・山口・濱田(はまだ) TEL:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp  
 広報事務局(Clover PR内) 根岸、富田、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net

### —— 本資料に使用している画像について ——

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ  
<https://x.gd/893y2>